

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jagung (*Zea mays*) telah dikenal di Indonesia sejak awal abad 19. Sebagai bahan pangan utama di Indonesia, jagung menduduki tempat kedua setelah padi (Anonim, 1986).

Jagung merupakan tanaman yang mengandung karbohidrat tinggi dan relatif mudah dibudidayakan. Selain digunakan sebagai bahan makanan pokok, jagung dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan selingan. Salah satu bentuk penggunaannya adalah dibuat marning jagung (Widowati, 1989).

Marning jagung merupakan bahan pangan yang sangat populer dan sudah dikenal oleh masyarakat. Marning jagung dikonsumsi sebagai makanan ringan dengan bentuk dan rasa beraneka ragam seperti marning jagung berbentuk pipih atau bulat dengan rasa manis atau pedas.

Pada umumnya marning jagung dibuat dari bahan dasar biji pipilan kering jagung dengan cara perendaman, perebusan dalam larutan kalsium hidroksida, pengupasan kulit ari, perebusan, penirisan, pengeringan dan penggorengan.

Walaupun belum adanya data yang pasti mengenai mutu marning jagung sampai saat ini, namun ciri khas dari marning jagung yang terpenting adalah : rasa khas jagung, warna kuning sampai dengan kecoklatan tergantung dari warna biji jagung yang digunakan dan mempunyai tekstur yang cukup renyah dan tidak keras.

Salah satu faktor yang menentukan kerenyahan marning jagung adalah varietas jagung. Demikian pula konsentrasi Ca(OH)_2 juga berpengaruh terhadap mutu marning jagung.

Masalah yang ingin diteliti adalah varietas jagung apakah dan konsentrasi kalsium hidroksida (Ca(OH)_2) berapakah yang sesuai untuk membuat marning jagung serta bagaimana pengaruh sifat fisiko kimia yang ditimbulkan.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh varietas jagung dan konsentrasi kalsium hidroksida (Ca(OH)_2) terhadap sifat fisiko-kimia marning jagung.